STEAMER PROGRAM

Design: Herbert Forrer

Der Stöckli Dampfgarer

Wichtige Informationen
und die Anleitung zum Gebrauch Seite 1

Le cuit-vapeur Stöckli

Informations importantes
et mode d'emploi page 15

The Stöckli Steamer

Important information
and instruction manual page 29

STÖCKLI

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch	3
Sicherheit geht vor	4
Kurze Geräteübersicht	6
Der Verwendungszweck	7
Vor der Inbetriebnahme	7
Dampfgaren in 5 Schritten	8
Displayübersicht	9
Dampfgaren mit dem Stöckli Steamer program	10
Programmieren des Timers	11
Weitere Hinweise	12
Reinigung und Pflege	13
Garantie	44

Ländervertretung:

Österreich:
Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Stöckli Steamers. Und zur Wahl einer einfachen, schmackhaften und gesunden Garmethode. Sie haben sich für ein Stöckli-Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Beachten Sie bitte auch die beiligende Rezeptsammlung «Im Steamer garen – einfach, schmackhaft und gesund». Dort erhalten Sie auch viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für das Dampfgaren in Ihrem Steamer. Sie finden darin eine Gartabelle mit Garzeiten für Speisen aller Art.

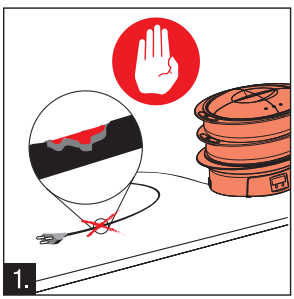
Und jetzt wünschen wir Ihnen gutes Gelingen!
Ihr Stöckli-Team

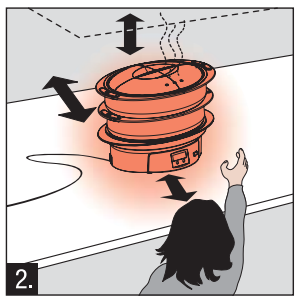
Steamer Program
Art. Nr. 0101.01/ CH oder Art. Nr. 0102.02/ Export

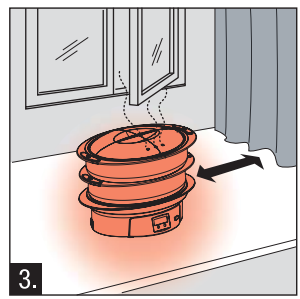
Sicherheit geht vor

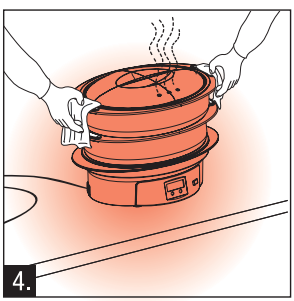
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Steamers» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

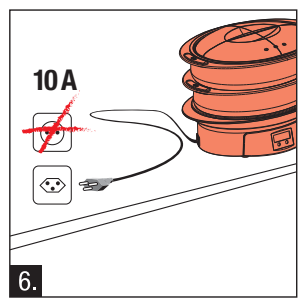
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrühungsgefahr!

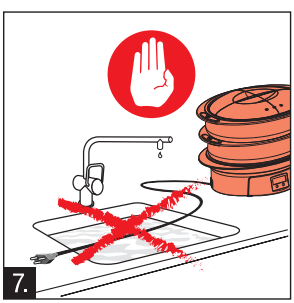


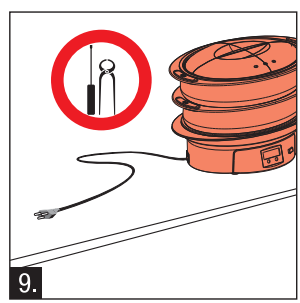








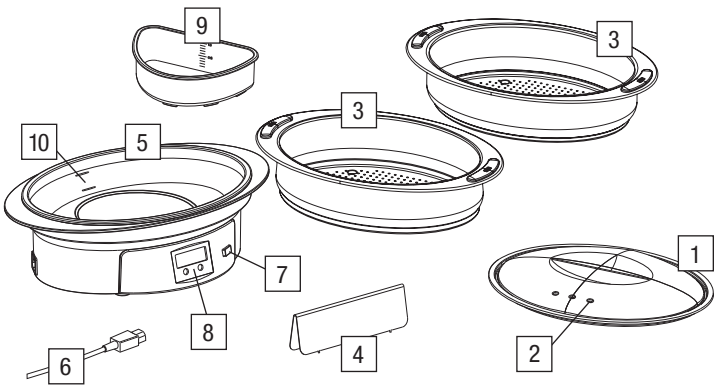




- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen. Nicht unter einem Küchenoberschrank platzieren und etwas Abstand zur Küchenwand einhalten. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie beim Gebrauch den Dampfabzug ein oder öffnen Sie ein Fenster, um den Dampf abzulassen (3.).
- Bei längerem Dampfgaren werden die Schalen auch im Bereich der Silikongriffe heiss. Benutzen Sie immer die Griffteile und verwenden Sie womöglich Topflappen (4.).
- Hantieren Sie nie über den Dampfaustrittsöffnungen. Der Dampf, der aus den Entlüftungslöchern des Deckels strömt ist heiss. Benutzen Sie Topflappen beim Abnehmen des Deckels oder bei der Herausnahme der Schalen (4.). Stellen Sie die Siebeinsätze nie auf wärme- und feuchtigkeitsempfindliche Unterlagen.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.).
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für Minimum 10 A Stromstärke verwendet werden (6.).
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen (7.).
- Tauchen Sie das Geräteunterteil (Heizschale) nie ins Wasser. Benutzen Sie für deren Reinigung einen weichen Schwamm und normales Spülmittel. Nur die Siebeinsätze sind spülmaschinenfest (7.). Beachten Sie auch die Hinweise zur Reinigung auf Seite 13.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.). Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder einen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Kurze Geräteübersicht

1 Deckel
2 Dampfaustrittsöffnungen
3 Siebeinsätze
4 Siebunterteilung
5 Flüssigkeitsschale
6 Netzanschlusskabel
7 Schalter volle/halbe Stufe
8 Bedienungspanel: Timer- oder Programmier-Einheit
9 Reisschale
10 Wasser Max./Min. Markierung



Technische Daten

Nennspannung:	230 V oder 120 V (Art. Nr. 0102.01/CH oder Art. Nr. 0102.02/Export)
Nennleistung:	max. 1700 W
Abmessungen:	390 x 260 x 280 (L x B x H)
Gewicht:	2,85 kg
Kabellänge:	1,5 m
Material:	Kunststoff / Aluminium-Guss / Chromstahl
Zulassungen:	CE
Sicherungselemente:	Thermostat, Thermosicherung
Kontrollelemente:	akustisches Signal bei Wassermangel
Timerfunktion:	max. 90 Min.
Programmierung:	max. 36 Stunden
Garantie:	2 Jahre

Der Verwendungszweck

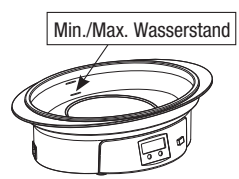
Personen, die mit dem Umgang des Steamers nicht vertraut sind sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Der Stöckli Steamer ist ausschliesslich für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Gebrauch und nur zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Eine andersartige Verwendung oder technische Abänderungen durch den Anwender können zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Dies entspräche nicht mehr unseren Sicherheitsvorschriften. In diesen Fällen können wir auch keine Haftung oder Garantieansprüche übernehmen.

Vor der Inbetriebnahme

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.
Siehe Kapitel «Sicherheit geht vor», Seite 4-5.

Inbetriebnahme

- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Verwenden Sie nur Originalzubehörteile.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in trockenen Räumen geeignet und muss vor Regen oder Spritzwasser geschützt werden.
- Waschen Sie die Geräteteile vor dem erstmaligen Gebrauch mit warmem Wasser. Tauchen Sie den Geräteunterteil niemals ins Wasser; es besteht Kurzschlussgefahr.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt (230 V).
- Füllen Sie immer so viel Flüssigkeit in die Schale, dass die Flüssigkeitsmenge zu Beginn des Garens zwischen der Minimum- und der Maximum-Markierung liegt. 1 Liter Flüssigkeit reichen für eine Gardauer von ca. 60 Minuten.
- Um den Dampf abzuziehen empfiehlt es sich, den Dampfabzug einzuschalten oder ein Fenster zu öffnen.



Dampfgaren in 5 Schritten

1. Vorbereitung
Rüsten Sie die benötigten Lebensmittel im Voraus. Schneiden Sie das Gemüse in gleichmässige Stücke. Und beachten Sie, dass grosse Stücke länger garen als kleine.

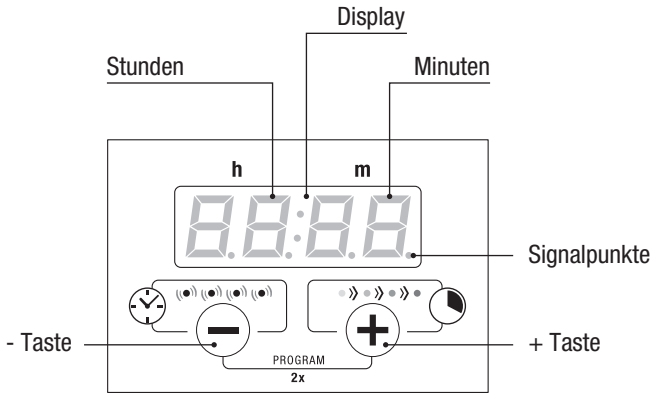
2. Flüssigkeit ansetzen
Sie können mit Wasser, Fonds, Bouillons oder Saucen garen. Füllen Sie innerhalb der Markierungen genügend Flüssigkeit ein (max. 1 Liter verdampfen in ca. 60 Minuten). Wenn Sie nachgiessen müssen, verwenden Sie heisse Flüssigkeit. Damit wird der Dampfvorgang nicht unterbrochen.

3. Würzen
Beim Dampfgaren gehen weniger Mineralien, Vitamine und Aromastoffe verloren. Ein Würzen ist daher nicht nötig. Soll das Gargut trotzdem gewisse Geschmacks- oder Gewürzanteile aufnehmen, kann mit Fonds, Bouillons oder Saucen gegart werden.

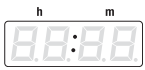
4. Siebe füllen
Festere oder grössere Stücke mit längerer Garzeit füllen Sie unten ein. Belegen Sie die Siebe nur zu maximal zwei Dritteln, denn bei zu dicht befüllten Sieben steigt der Dampf nicht mehr optimal auf. Zudem verringert ein lockeres Belegen die Garzeit.

5. Garen
Sie füllen die Flüssigkeit ein, stellen einen oder beide Siebeinsätze mit dem Deckel obenauf und schalten das Gerät ein, indem Sie die gewünschte Zeit einstellen (Angaben zu den Garzeiten finden Sie in der Rezeptsammlung). Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein kurzes Signal, worauf sich der Steamer automatisch ausschaltet.

Displayübersicht



Displayübersicht



Doppelpunkte leuchten: Gerät am Netz angeschlossen, Stand by

Punktlauflicht: (Signalpunkte) Steamer gart

Punkte blinken: (Signalpunkte) Countdown zum Garstart läuft

Punkte leuchten: (Signalpunkte) Timer-Programmier-Modus

Keine Punkte: Ziffer und Doppelpunkt leuchten
Einstellung der Garzeit im Programmier-Modus

Schalter-Funktion
Schalter volle/halbe Heizleistung
Halbe Heizleistung, z.B. geeignet zum warhalten

Dampfgaren mit dem Stöckli Steamer program

Funktionen

Der Steamer verfügt über einen programmierbaren Timer mit zwei Funktionen:

- Garzeit-Programmierung (gewünschte Gardauer)
- Timer-Programmierung (gewünschte Endzeit)

Beim Einschalten befindet sich das Gerät immer im Modus Garzeit-Programmierung.

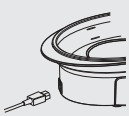
Einschalten

Durch Einstecken des Kabels ist der Steamer eingeschaltet. Die Timeranzeige

leuchtet auf.

Einstellen der Garzeit (max. 90 Min.)

Bevor Sie beginnen, stecken Sie das Gerät neu ein, sodass alle Werte auf Null stehen.

Beispiel	**Gemüse mit einer Kochdauer von 20 Min.**
Werteingabe	Drücken Sie mehrere Male kurz die Taste ⊕ bis Sie auf dem Display die Zahl 20 eingestellt haben. Dies entspricht der Garzeit von 20 Minuten. Mit der Taste ⊖ können Sie den Wert zurücksetzen.
Tastaturhinweis	Durch schnelles Drücken verstellen Sie die Garzeit in 1-Minuten-Schritten. Halten Sie die Taste länger gedrückt, vergrössern sich die Schritte. Das erlaubt eine rasche Einstellung der Garzeit.
Displayanzeige	Nach der Garzeiteingabe ist keine Bestätigung notwendig. Das Display zeigt mit dem Punktlauflicht, dass die Funktion aktiv ist. Der Steamer beginnt zu garen.
	Einen laufenden Vorgang können Sie durch das Ziehen des Netzsteckers abbrechen.

Programmieren des Timers

Mit dem Timer können Sie eine **Endzeit** programmieren, bei der das Gerät automatisch abschaltet.

Achtung:

Ist eine Gardauer von mehr als 60 Min. bei voller Stufe vorgesehen, muss Flüssigkeit nachgegossen werden.
Bei halber Stufe kann die Gardauer 90 Min. betragen, ohne dass eine Flüssigkeitszugabe nötig wird.

Beispiel	**Es ist jetzt 09:30 Uhr. Das Gemüse mit einer Gardauer von 30 Min. soll um 12.00 Uhr gar sein.**
Moduswechsel ⊖ 2 Sek. ⊕	Drücken Sie zwei Sekunden lang gleichzeitig beide Tasten. Vier Signalpunkte leuchten auf. Das heisst, dass Sie sich im Modus Timerprogrammierung befinden.
 	Ohne Werteingabe wechselt das Gerät automatisch nach ca. 20 Sek. wieder auf den Modus Garzeitprogrammierung zurück. Sind die Punkte erloschen, wechseln Sie wie bei Moduswechsel beschrieben, zurück zur Timerprogrammierung.
Werteingabe	Geben Sie durch Drücken der Taste ⊕ den Wert ein. Dieser entspricht ab 09:30 Uhr der verbleibenden Zeit von 2 Stunden und 30 Minuten bis 12:00 Uhr.
Moduswechsel	Wechseln Sie durch gleichzeitiges Drücken beider Tasten wieder in den Modus Garzeitprogrammierung. Es leuchten keine Punkte auf.
Werteingabe	Geben Sie durch Drücken der Taste ⊕ den Wert ein. Dieser entspricht der Garzeit von 30 Minuten.
Displayanzeige 	Nach der Werteingabe ist keine Bestätigung notwendig. Das Display wechselt nach einigen Sekunden automatisch in den aktiven Modus des Gerätes. Die Punkte der Timerfunktion blinken. Die Anzeige auf dem Display beginnt rückwärts zu zählen.
	Um 11:30 Uhr wechselt das Gerät den Modus und der Steamer beginnt automatisch zu garen. Im Display erscheint das Punktlauflicht.
Löschung der Timer-Programmierung	Der Benutzer will die Timer-Programmierung löschen. ■ Netzstecker ziehen ■ ⊖ Taste drücken bis Stand by Position erreicht ist.

Weitere Hinweise

Garzeiten
Angaben zu den Garzeiten finden Sie in der Garzeittabelle der Rezeptsammlung.

Nachfüllen von Flüssigkeit
Heben Sie den Deckel nicht zu häufig ab, um den Flüssigkeitsvorrat nicht frühzeitig zu verbrauchen. In der Regel muss keine Flüssigkeit nachgefüllt werden, da die Garzeit selten mehr als 60 Minuten beträgt. Sollte während des Garens die Flüssigkeit trotzdem einmal völlig verdampfen, ertönt ein andauerndes Summen. Das Heizelement wird automatisch abgeschaltet, der Timer läuft jedoch weiter. Heben Sie das eine oder beide Siebeinsätze ab und füllen Sie heisse Flüssigkeit nach.

Nach dem Garen
Ist die Garzeit beendet, können Sie das Gargut mit halber Leistung noch einige Minuten warm halten. Ohnehin bleibt das Gargut im Steamer während kurzer Zeit warm. Es ist somit keine Eile geboten, das Gerät frühzeitig zu öffnen.

Bevor Sie den Deckel heben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Entfernen Sie den Deckel vorsichtig, so dass der Dampf nach hinten entweichen kann.

Entfernen Sie die Siebe und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige- und Flüssigkeits-unempfindliche Unterlage. Um Tropfen zu vermeiden, stellen Sie das eine Sieb in den umgekehrten Steamerdeckel.

Reinigung und Pflege

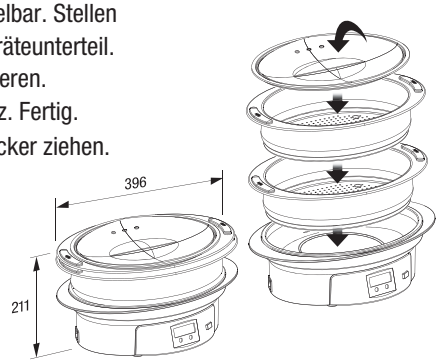
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Lassen Sie dem Gerät und der Flüssigkeit genügend Zeit zur vollständigen Abkühlung.

Giessen Sie die Restflüssigkeit nur in Pfeilrichtung aus, also nicht über das Netzanschlussteil, über den Timer oder über das Programmierdisplay.

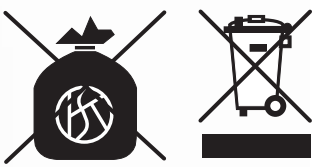
Reinigen Sie die Flüssigkeitsschale mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Tauchen Sie das Geräteunterteil nicht ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen. Bei Bedarf entkalken Sie die Schale des Geräteunterteils mit Zitrone oder Essigwasser.

Aufbewahrung des Gerätes

Die einzelnen Geräteteile sind ineinander schachtelbar. Stellen Sie einfach den grösseren Siebeinsatz auf das Geräteunterteil. Den kleineren Siebeinsatz stellen Sie in den grösseren. Und das Netzkabel legen Sie in den oberen Einsatz. Fertig. Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, der für Kinder nicht zugänglich ist.



Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

STEAMER PROGRAM

Design: Herbert Forrer

Der Stöckli Dampfgarer

Wichtige Informationen
und die Anleitung zum Gebrauch Seite 1

Le cuit-vapeur Stöckli

Informations importantes
et mode d'emploi page 15

The Stöckli Steamer

Important information
and instruction manual page 29

STÖCKLI

Sommaire

	Page
Félicitations	17
La sécurité avant tout	18
Bref aperçu de l'appareil	20
Utilisation	21
Avant la mise en service	21
La cuisson vapeur en 5 étapes	22
Aperçu de l'écran	23
La cuisson à la vapeur avec le cuit-vapeur programmable Stöckli	24
Programmation de la minuterie	25
Autres informations	26
Nettoyage et entretien	26
Garantie	44

Représentants nationaux :

Autriche:
Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tél. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Félicitations!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre cuit-vapeur Stöckli. Et pour le choix d'une méthode de cuisson simple, bonne et saine. Vous avez opté pour un produit Stöckli de qualité qui vous apportera entière satisfaction pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

N'oubliez pas non plus le recueil de recettes ci-joint «La cuisson à la vapeur: simple, bonne et saine». Vous y trouverez également de nombreux conseils utiles et des idées de recettes formidables pour la cuisson à la vapeur dans votre cuit-vapeur. Une table des temps de cuisson pour différents mets figure dans ce recueil.

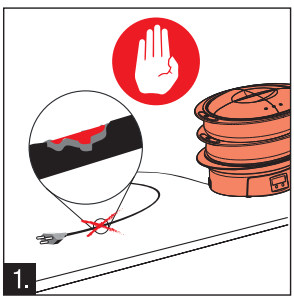
Et maintenant nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!
Votre équipe Stöckli

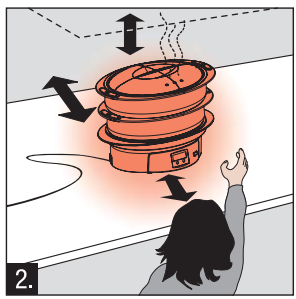
Cuit-vapeur programmable
Art. n° 0101.01/CH ou Art. n° 0102.02/Export

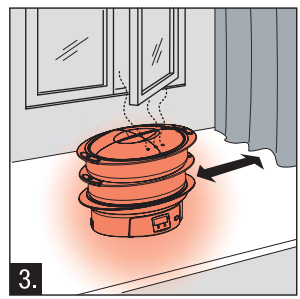
La sécurité avant tout

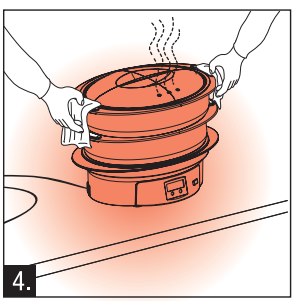
Lisez attentivement ces consignes de sécurité avant la première utilisation de votre cuit-vapeur Stöckli. Conservez soigneusement le guide d'utilisation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non appropriée.

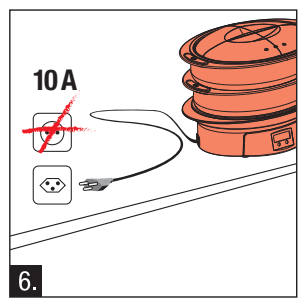
Attention! L'appareil devient très chaud – Risques de brûlure!

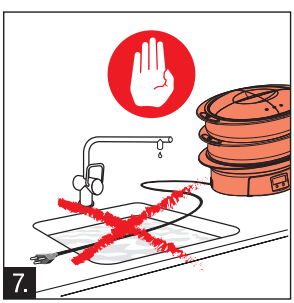


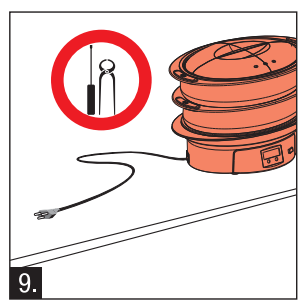








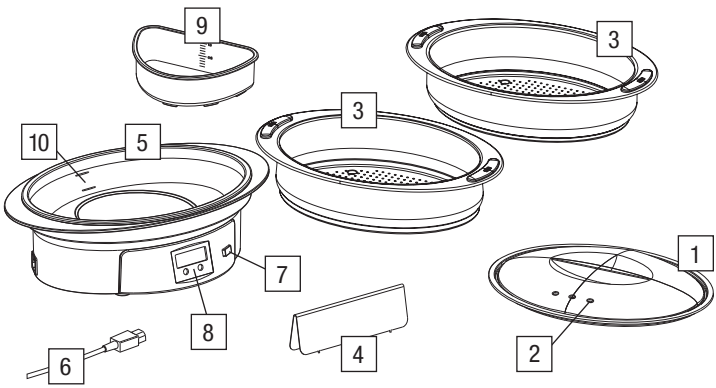




- Ne jamais utiliser d'appareil ni de câble d'alimentation détériorés (1.). Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance et ne jamais le porter lorsqu'il est brûlant.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner directement sur ou à proximité d'objets sensibles à la chaleur. Ne jamais le placer sous un placard en hauteur et garder une certaine distance avec le mur de la cuisine. Faire preuve d'une prudence particulière en présence d'enfants (2.). Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Allumez la hotte pendant l'utilisation de l'appareil ou ouvrez une fenêtre afin d'évacuer la vapeur (3.).
- Lors de cuissons vapeur longues, les bols deviennent brûlants y compris au niveau des poignées en silicone. Utilisez toujours les poignées et servez-vous de maniques si possible (4.).
- Ne jamais travailler au-dessus des orifices d'évacuation de la vapeur. La vapeur qui s'échappe des trous d'aération du couvercle est brûlante. Utilisez des maniques lorsque vous retirez le couvercle ou les bols (4.). Ne posez jamais les paniers perforés sur des supports sensibles à la chaleur et à l'humidité.
- Ne jamais poser de torchon ni d'autres choses semblables sur l'appareil (risque d'incendie !) (5.).
- L'appareil doit uniquement être branché à une prise reliée à la terre (230 V/50 Hz) avec une protection de 10 A (6.).
- Seuls des câbles de connexion pour un courant d'une intensité de 10 A minimum doivent être utilisés (6.).
- Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation, mais toujours sur la prise d'alimentation.
- Débrancher la prise d'alimentation avant le nettoyage et laisser l'appareil refroidir suffisamment longtemps (7.).
- Ne jamais plonger la partie inférieure de l'appareil (élément chauffant) dans l'eau. Pour la nettoyer, utiliser une éponge douce et du produit vaisselle normal. Seuls les paniers perforés peuvent être lavés en lave-vaisselle (7.). Tenir également compte des informations relatives au nettoyage à la page 27.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Placer le câble d'alimentation et la rallonge de telle sorte que personne ne risque de trébucher.
- Ne pas placer le câble d'alimentation ni l'appareil à proximité de supports ou d'objets brûlants ni de flammes (8.). Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente ou une autre personne de qualification similaire afin d›éviter tout danger.
- En cas d'anomalie ou si l'appareil est défectueux, débranchez immédiatement la prise d›alimentation et faites vérifier et réparer l'appareil en magasin spécialisé. Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même (9.) ! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels en cas de réparation non conforme.
- Les personnes, y compris les enfants, qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de leurs facultés physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur manque de connaissance, ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

Bref aperçu de l'appareil

1 Couvercle
2 Orifices d'évacuation de la vapeur
3 Paniers perforés
4 Séparateur
5 Réservoir à liquide
6 Câble de secteur
7 Interrupteur puissance intégrale/ 1/2 puissance
8 Panneau de commande: unité de minuterie ou de programmation
9 Bol à riz
10 Niveau de remplissage maxi/mini



Caractéristiques techniques

Tension nominale:	230 V ou 120 V (art. n° 0102.01/CH ou art. n° 0102.02/Export)
Puissance nominale:	max. 1700 W
Dimensions:	390 x 260 x 280 (L x l x H)
Poids:	2,85 kg
Longueur du câble:	1,5 m
Matériau:	Plastique / aluminium coulé / acier chromé
Homologations:	CE
Éléments de protection:	Thermostat, coupe-circuit thermique
Éléments de contrôle:	Signal sonore en cas de quantité d'eau insuffisante
Fonction de minuterie:	max. 90 min.
Programmation:	max. 36 heures
Garantie:	2 ans

Utilisation

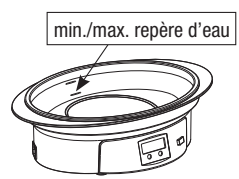
Les personnes qui ne sont pas habituées au maniement du cuit-vapeur ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Le cuit-vapeur Stöckli est exclusivement conçu pour l'usage décrit dans le guide d'utilisation et seulement pour la préparation d'aliments. Une utilisation d'un autre genre ou des modifications techniques effectuées par l'utilisateur peuvent entraîner des dommages irréparables à l'appareil. Cela n'est plus conforme à nos consignes de sécurité. Dans ce cas, nous n'assumons aucune responsabilité ni aucune garantie.

Avant la mise en service

La tension du réseau doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. Ne jamais utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Veillez à ce que le câble (et éventuellement la rallonge) soit disposé de telle sorte que personne ne puisse trébucher dessus. Ne pas placer le câble d'alimentation à proximité de supports ou d'objets brûlants. Voir chapitre «La sécurité avant tout», pages 18-19.

Mise en service

- La surface où repose l'appareil doit être stable, horizontale et sèche.
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine.
- L'appareil n'est adapté qu'à une utilisation dans des pièces sèches et doit être protégé de la pluie et des éclaboussures.
- Lavez les pièces de l'appareil à l'eau tiède avant la première utilisation.
  Ne jamais plonger la partie inférieure de l'appareil dans l'eau; il y a un risque de court-circuit.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil (230 V).
- Versez toujours dans le réservoir une quantité de liquide telle que le niveau au début de la cuisson se trouve entre les niveaux de remplissage minimum et maximum. 1 litre de liquide suffit pour une durée de cuisson d'environ 60 minutes.
- Pour évacuer la vapeur, il est conseillé d'allumer la hotte ou d'ouvrir une fenêtre.



La cuisson vapeur en 5 étapes

1. Préparation
Préparez au préalable les aliments requis. Coupez les légumes en morceaux de taille identique. Et n'oubliez pas que des gros morceaux cuisent plus longtemps que des petits.

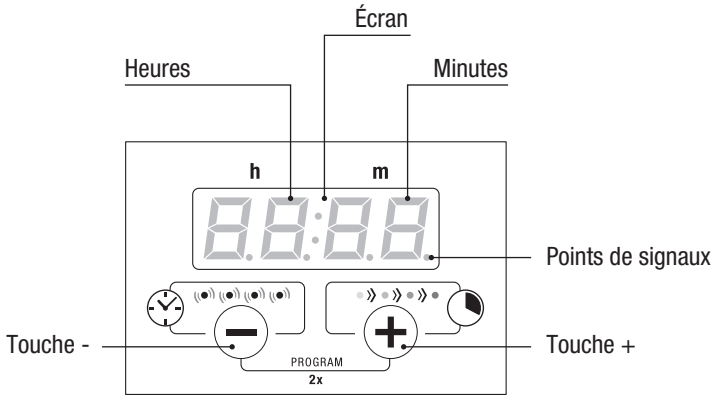
2. Remplissage du réservoir de liquide
Vous pouvez réaliser la cuisson avec de l'eau, des fonds, des bouillons ou des sauces. Versez suffisamment de liquide entre les niveaux de remplissage (1 litre max. s'évapore en environ 60 minutes). Si vous devez en rajouter en cours de cuisson, il faut qu'il soit chaud. Ainsi le processus de vaporisation n'est pas interrompu.

3. Assaisonnement
Avec la cuisson à la vapeur les aliments conservent davantage leurs minéraux, vitamines et saveur. Il n'est donc pas nécessaire d'assaisonner. Si le plat doit malgré tout comporter certains condiments ou aromates, il est possible de cuire avec des fonds, des bouillons ou des sauces.

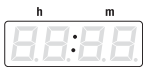
4. Remplissage des paniers perforés
Mettez les morceaux plus durs ou plus gros avec un temps de cuisson plus long en bas. Ne remplissez les paniers qu'aux deux tiers maximum car la vapeur ne monte plus de façon optimale si ceux-ci sont remplis de façon trop compacte. De plus, si les aliments sont légèrement espacés cela réduit le temps de cuisson.

5. Cuisson
Versez le liquide, placez un ou deux paniers, posez le couvercle par-dessus et mettez l'appareil en marche en réglant le temps souhaité (vous trouverez les indications relatives aux temps de cuisson dans le recueil de recettes). À la fin de la cuisson un bref signal sonore retentit et le cuit-vapeur s'arrête automatiquement.

Aperçu de l’écran



Aperçu de l’écran



Les deux points s’allument: appareil branché au secteur, stand by

Points lumineux défilent: le cuit-vapeur est en train de cuire
(Points de signaux)

Les points clignotent: le compte à rebours pour le démarrage de la cuisson est lancé
(Points de signaux)

Les points s’allument: mode minuterie-programmation
(Points de signaux)

Pas de point: le chiffre et les deux-points s’allument
Réglage du temps de cuisson dans le mode programmation

Fonction de l’interrupteur

Interrupteur pleine puissance/demi-puissance
Demi-puissance de chauffage adaptée
par ex. pour le maintien au chaud.

Cuisson à la vapeur avec le programme du cuit-vapeur Stöckli

Fonctions

Le cuit-vapeur dispose d'une minuterie programmable avec deux fonctions:

- Programmation du temps de cuisson (durée de cuisson souhaitée)
- Programmation de la minuterie (heure de fin souhaitée)

À l'allumage, l'appareil se trouve toujours en mode programmation du temps de cuisson.

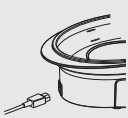
Allumage

Lorsque le câble est branché le cuit-vapeur est allumé. L'affichage

de la minuterie s'éclaire.

Réglage du temps de cuisson (max. 90 min.)

Avant de commencer, rebranchez l'appareil pour que toutes les valeurs soient à zéro.

Exemple	**Légumes avec une durée de cuisson de 20 min.**
Saisie de la valeur	Appuyez brièvement sur la touche ⊕ plusieurs fois jusqu'à ce que vous ayez réglé le chiffre 20. Cela correspond à un temps de cuisson de 20 minutes. Grâce à la touche ⊖ , vous pouvez réduire la durée du temps de cuisson.
Info sur les touches	En appuyant rapidement sur les touches, vous modifiez le temps de cuisson par intervalles de 1 minute. Si vous maintenez la touche enfoncée plus longtemps, les intervalles sont plus grands. Cela permet de régler le temps de cuisson plus rapidement.
Affichage	Après l'entrée du temps de cuisson, aucune confirmation n'est nécessaire. L'affichage montre que la fonction est active à l'aide de points lumineux qui se déplacent. Le cuit-vapeur commence la cuisson.
	Vous pouvez interrompre un cycle en cours en débranchant la prise d'alimentation.

Programmation de la minuterie

Avec la minuterie, vous pouvez programmer **l'heure de fin de cuisson**, soit l'heure à laquelle l'appareil s'arrête automatiquement.

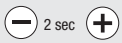
Attention:

Si la durée de cuisson prévue dépasse 60 min à pleine puissance, il faut rajouter du liquide.
À demi-puissance, la durée de cuisson peut atteindre 90 min sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de liquide.

Exemple

Il est 9h30 et des légumes qui nécessitent un temps de cuisson de 30 min doivent être cuits pour 12h.

Changement de mode



Appuyez simultanément sur les deux touches pendant deux secondes. Quatre points témoins s'allument. Cela signifie que vous vous trouvez dans le mode programmation de la minuterie.

Si vous n'entrez aucune donnée, l'appareil repasse automatiquement en mode programmation du temps de cuisson au bout de 20 s. Si les points disparaissent, vous repassez au mode programmation de la minuterie comme décrit dans le changement de mode.

Entrer l'heure

Entrez le laps de temps désiré en appuyant sur la touche ⊕. Cela correspond au laps de temps de 2 heures et 30 minutes qui doit s'écouler de 9h30 jusqu'à 12h00.

Changement de mode

Repassez au mode programmation du temps de cuisson en appuyant simultanément sur les deux touches. Aucun point ne s'allume.

Valeur d'entrée

Entrer la durée de cuisson en appuyant sur la touche ⊕. Cela correspond à un temps de cuisson de 30 minutes.

Affichage

Une fois l'entrée des données effectuée il n'est nullement besoin de confirmer. L'écran, au bout de quelques secondes, s'active automatiquement. Les points de la fonction minuterie clignotent. L'affichage du compte à rebours s'affiche sur l'écran.

À 11h30, l'appareil commence automatiquement la cuisson.
Sur l'écran, les points lumineux défilent.

Suppression de la programmation de la minuterie

Pour supprimer la programmation de la minuterie.

- Débrancher la prise d'alimentation
- Appuyer sur la touchen ⊖ jusqu'à ce que la position soit atteinte.

Autres informations

Temps de cuisson
Vous trouverez les indications relatives aux temps de cuisson dans la table des temps de cuisson du recueil de recettes.

Rajout de liquide
Ne soulevez pas le couvercle trop souvent afin de ne pas consommer la réserve de liquide prématurément. En règle générale, il n'est pas nécessaire de rajouter du liquide car le temps de cuisson dépasse rarement 60 minutes. S'il arrive néanmoins que tout le liquide s'évapore lors de la cuisson, un vrombissement constant retentit. L'élément chauffant s'arrête automatiquement, la minuterie continue toutefois de fonctionner. Soulevez le ou les paniers et rajoutez du liquide chaud.

Après la cuisson
Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous pouvez maintenir les aliments au chaud encore quelques minutes à demi-puissance. Sinon les aliments ne restent chauds dans le cuit-vapeur qu'un court moment. Il est donc inutile de se précipiter pour ouvrir le couvercle.

Avant de soulever le couvercle, assurez-vous que l'appareil est éteint. Retirez le couvercle prudemment de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper par l'arrière.

Enlevez les paniers et posez les sur un support résistant à la chaleur et non sensible à l'humidité. Pour éviter les gouttes, posez le panier sur le couvercle retourné du cuit-vapeur.

Nettoyage et entretien

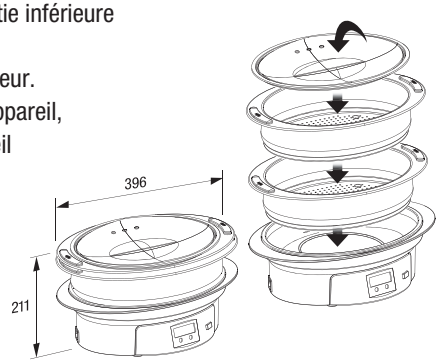
Débranchez toujours la prise d'alimentation avant le nettoyage. Laissez reposer l'appareil et le liquide suffisamment longtemps pour qu'ils refroidissent entièrement.

Renversez le liquide restant selon la direction de la flèche uniquement, donc pas par-dessus l'élément de raccordement au secteur, le minuteur ou l'écran de programmation.

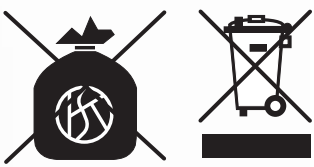
Nettoyez le réservoir a liquide à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
Ne plongez pas la partie inférieure de l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
Ne nettoyez pas l'appareil avec des détergents ou des objets agressifs, durs ou décapants. Si besoin est, détartrez le récipient de la partie inférieure de l'appareil avec du citron ou de l'eau vinaigrée.

Rangement de l'appareil

Les parties de l'appareil s'empilent les unes dans les autres.
Placez simplement le plus grand panier sur la partie inférieure de l'appareil et le plus petit dans le plus grand.
Mettez le câble d'alimentation dans l'insert supérieur.
Voilà c'est teminé. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, il faut l'éteindre et le débrancher. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.



Recyclage



- Les appareils usagés peuvent être remis à un point de vente pour éliminés gratuitement et conformément.
- Éliminer immédiatement les appareils présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'ils ne puissent plus être utilisés.
- Ne pas jeter l'appareil dans la poubelle des ordures ménagères (protection de l'environnement)!

STEAMER PROGRAM

Design: Herbert Forrer

Der Stöckli Dampfgarer

Wichtige Informationen
und die Anleitung zum Gebrauch Seite 1

Le cuit-vapeur Stöckli

Informations importantes
et mode d'emploi page 15

The Stöckli Steamer

Important information
and instruction manual page 29

STÖCKLI

Contents

	Page
Congratulations!	31
Safety first	32
Short appliance overview	34
Intended use	35
Before putting into use	35
Steaming in 5 steps	36
Display overview	37
Steaming with the Stöckli Steamer program	38
Programming the timer	39
Important information	40
Care and cleaning	41
Warranty	44

Local agent:

Austria:
Mathis Richard
BIRD Marketing & Consulting
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Phone + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Congratulations!

Congratulations on the purchase of your Stöckli Steamer... and on choosing a simple, tasty and healthy cooking method. You have purchased a high-quality Stöckli product, which will give you many years of pleasure in use.

Please read these operating instructions thoroughly.

We have also included a recipe booklet, which contains many useful tips and recipe ideas for cooking with your steamer. This booklet also contains a chart with cooking times for all kinds of different foods.

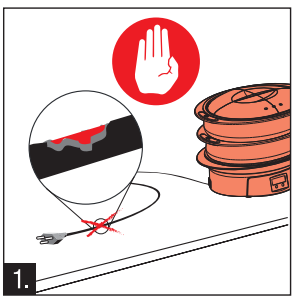
All that's left for us to do now is wish you success with your new recipes!
Your Stöckli team

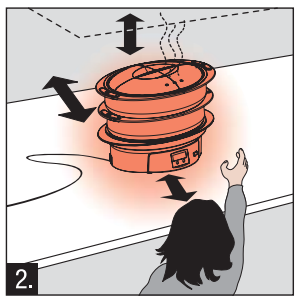
Steamer program
Art. No. 0101.01/ CH or Art. No. 0102.02/ Export

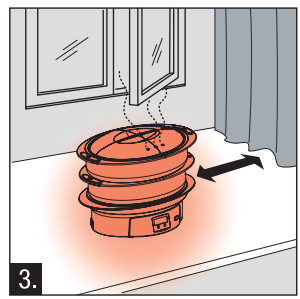
Safety first

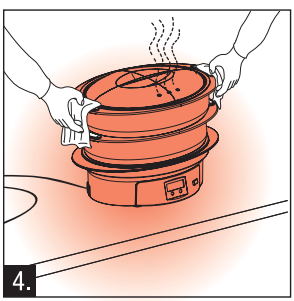
Carefully read the safety advice before using your Stöckli «Steamer» for the first time. Store the operating instructions carefully. The manufacturer shall accept no liability for any consequences of improper use.

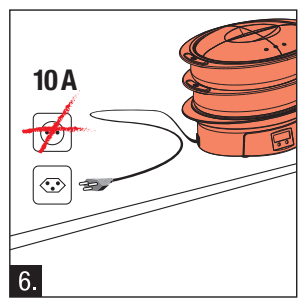
Caution! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!!

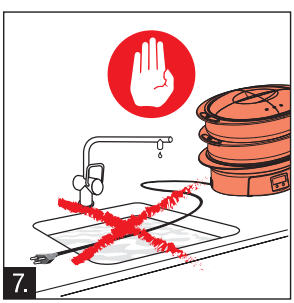


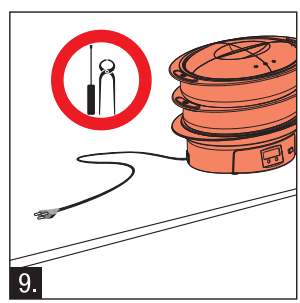








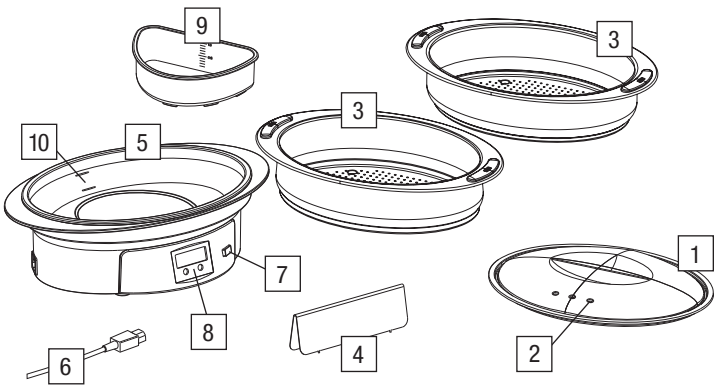




- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of heat-sensitive objects. Do not operate the appliance under a kitchen wall unit and always keep a safe distance to the wall. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2).
  Children should be supervised and must not be allowed to play with the appliance.
- Switch on the extractor fan or open a window in order to extract the steam when using the appliance (3).
- When the steamer is used for longer time periods, the containers (also in the area around the silicone handles) become hot. Always lift the appliance using the handles and wear oven gloves if necessary (4).
- Avoid the area around the steam outlets. The steam coming out of the holes on the lid is hot. Always wear oven gloves when removing the lid or taking out the containers (4). Never place the strainer inserts on surfaces that are sensitive to heat or humidity.
- Do not place cloths or similar items over the appliance (fire hazard!) (5).
- The appliance must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) with a 10 A fuse (6).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A (6).
- Always pull on the plug, not the mains cable, when disconnecting the cable.
- Disconnect the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning (7).
- Do not immerse the lower part of the appliance (heating element) in water to clean it.
  Instead, clean this using a soft sponge and ordinary detergent. Only the strainer inserts are dishwasher-proof (7). Also observe the notes on cleaning on page 41.
- Ensure that the local mains voltage corresponds to that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and extension cable in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and naked flames (8). If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a customer service agent or a similarly qualified person to prevent hazardous situations.
- If the appliance becomes damaged or defective, immediately disconnect the mains cable and have the appliance checked and repaired by a specialist dealer. Never attempt to repair the appliance yourself (9)! The manufacturer shall accept no liability for any damage or injury caused by non-professional repair.
- Persons (including children), who – based on their physical, sensory or mental abilities or their inexperience or lack of knowledge – are unable to operate the appliance safely, must not operate the appliance without supervision or instruction by a responsible person.

Brief appliance overview

1 Lid
2 Steam outlets
3 Strainer inserts
4 Strainer divider
5 Liquid container
6 Mains cable
7 Full/half power switch
8 Operating panel: timer or programming unit
9 Rice bowl
10 Max./min. water level mark



Technical data

Supply voltage:	230 V or 120 V (Art. No. 0102.01/CH or Art. No. 0102.02/Export)
Power rating:	max. 1700 W
Dimensions:	390 x 260 x 280 (L x W x H)
Weight:	2,85 kg
Cable length:	1,5 m
Material:	Plastic / cast aluminium / stainless steel
Certification:	CE
Fuse elements:	Thermostat, thermal fuse
Monitoring elements:	Acoustic signal in case of low fluid level
Timer function:	max. 90 minutes
Programming:	max. 36 hours
Warranty:	2 years

Intended use

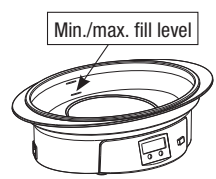
Persons who are not familiar with steamer operation and children are not permitted to use the appliance. The Stöckli steamer must only be used for the intended use specified in this instruction manual and for food preparation. The use for any other purposes or technical changes made by the user can cause irreparable damage to the appliance and constitutes a breach of the safety instructions. In these cases, we cannot accept liability and any warranty claims shall be excluded.

Before putting into use

The mains voltage must correspond with that specified on the appliance type label.
The appliance must not be used under any circumstances, if the mains cable or plug is faulty.
Ensure that the cable (as well as any extension cable used) is positioned in such a way that nobody can trip over it. Keep the power cable away from hot surfaces or objects
(cf. «Safety first», page 32-33).

Putting into use

- Place the appliance on a level, stable and dry surface.
- Only use original appliance parts.
- The appliance is only suitable for use in dry rooms and must be protected from rain and splash water.
- Wash the appliance parts with warm water before first use. Do not immerse the appliance in water (danger of short-circuit).
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the type label of the appliance (230 V).
- Always ensure that there is enough liquid in the container (between the minimum and maximum mark), before starting operation. 1 litre is sufficient for approximately 30 minutes of steaming.
- We recommend switching on an extractor fan or opening a window to extract the vapour.



Steaming in 5 steps

1. Preparation
Prepare the required ingredients in advance. Cut the vegetables into pieces of equal size. Please note that larger pieces take longer to steam than smaller ones.

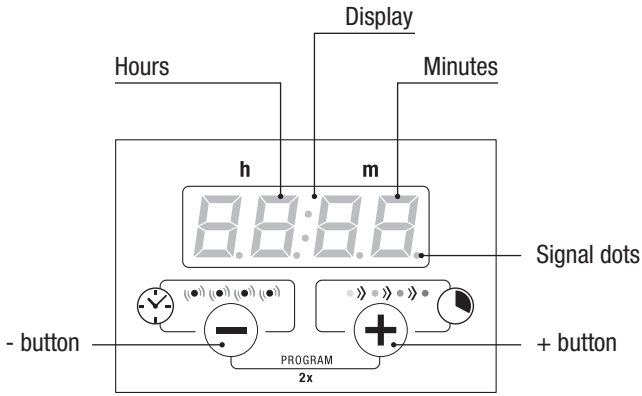
2. Adding liquid
Water, stock, bouillon or gravy can be used for steaming. Add the liquid, until it reaches the desired fill level between the min. and max. marks (the maximum of 1 litre evaporates in approx. 60 minutes). If the fill level is low, add hot liquid to avoid slowing the steaming process down.

3. Seasoning
The minerals, vitamins and flavouring agents in food are better preserved with steaming. Seasoning is therefore not necessary. If the food is to take on certain tastes or flavours, stock, bouillon or gravy can be added.

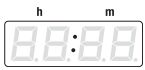
4. Loading the strainers
Firmer or larger pieces with longer steaming times should be placed at the bottom. The strainers should only be filled to three quarters of their capacity at the most, as the steam is unable to rise properly if they are too full. Similarly, steaming times are reduced when the strainers are loaded lightly.

5. Steaming
Add the liquid, place one or both strainer inserts on the appliance, close the lid and switch the unit on by setting the desired steaming time (information on steaming times can be found in the recipe booklet). When the preset steaming time has elapsed, a short buzzer sounds and the steamer is automatically switched off.

Display overview



Display overview



Colon lights up: Appliance connected to mains electricity; standby

Dot running light: Steamer in operation
(Signal dots)

Dots flash: Countdown to steaming
(Signal dots)

Dots light up: Timer programming mode
(Signal dots)

No dots: Number and colon light up
Setting the steaming time in programming mode

Switch function

Full/half power switch

Half power suitable for warming, for example

Steaming with the Stöckli Steamer program

Functions

The steamer features a programmable timer with two functions:

- Steaming time programming (desired steaming time)
- Timer programming (desired end time)

When switched on, the appliance always starts in steaming time programming mode.

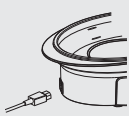
Switching on

The steamer is switched on when the mains cable is connected. The timer display shows

.

Setting the steaming time (max. 90 mins.)

Disconnect and reconnect the appliance from mains power to reset all values before starting.

Example	**Vegetables, cooking time: 20 mins.**
Enter a value	Repeatedly press the ⊕ button, until the display shows the number 20. This represents a steaming time of 20 minutes. Use the ⊖ button to reduce this value.
Keyboard information	Press the button briefly to adjust the steaming time in 1 minute intervals. Press and hold the button to increase the interval. This allows for quick adjustment of the steaming time.
Display	Once the steaming time has been entered, no confirmation is necessary. The running light on the display indicates that the function is active. The steaming process begins.
	Disconnect the mains cable to stop steaming.

Programming the timer

Use the timer to set an **end time** for the appliance to switch off automatically.

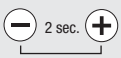
Attention:

If a steaming time in excess of 60 mins. at full power is intended, more liquid must be added.
At half power, a steaming time of 90 mins. is possible without the need to add more liquid.

Example

The current time is 9.30 AM. The vegetables have a steaming time of 30 mins. and should be ready at 12 noon.

Mode change



Press both buttons simultaneously for two seconds.
Four signal dots light up, indicating timer programming mode operation.

If no value is entered, the appliance automatically switches to steaming time mode after approx. 20 seconds. If the dots disappear, switch back to timer programming as described below under «Mode change».

Enter a value

Press the ⊕ button to enter

.
This corresponds to the remaining time of 2 hours and 30 minutes between 9.30 AM and 12 noon.

Mode change

Press both buttons simultaneously to switch to steaming time mode.
No dots light up.

Enter a value

Press the ⊕ button to enter

.
This represents a steaming time of 30 minutes.

Display

Once the value has been entered, no confirmation is necessary. After a few seconds, the display automatically changes to represent active appliance mode. The timer function dots flash. The number on the display starts to count back.

At 11:30 am, the steamer mode switches and steaming starts automatically. The running light appears on the display.

Deleting the timer programming

To delete the timer programming value.

- Disconnect the mains cable
- Press the ⊖ button, until the standby display

is shown.

Important information

Steaming times
For steaming times, please refer to the relevant chart in the recipe booklet.

Adding more liquid
The cover must not be lifted unnecessarily in order to prevent the liquid evaporating prematurely. As a rule, no liquid must be added, as the steaming time rarely exceeds 60 minutes. Should the liquid evaporate fully during steaming, a buzzer sounds continuously. The heating element is automatically switched off, whilst the timer continues to run. Remove one or both of the strainer inserts and add more liquid.

When steaming is finished
When the steaming time is up, the food can be kept warm at half power for a few minutes. As the food is kept warm for a short time inside the steamer anyway, there is therefore no hurry to open the steamer prematurely.

Ensure that the appliance is switched off before removing the lid. Remove the lid carefully to allow the steam to escape towards the back.

Remove the strainers and place them on a heat- and moisture-proof surface. Place one of the strainers into the upside-down steamer lid to prevent moisture drips.

Care and cleaning

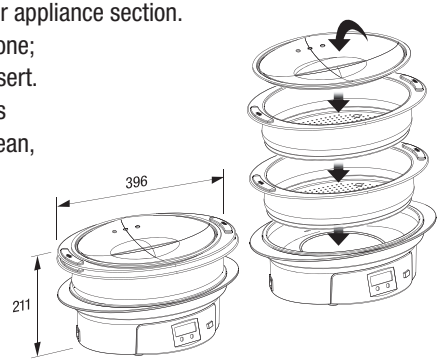
Always disconnect the mains cable before cleaning.
Allow enough time for the appliance and liquid to cool down completely.

Only pour out the remaining liquid in the direction of the arrow;
take care not to pour it over the mains cable,
the timer or the programming display.

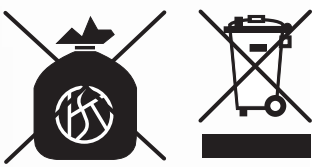
Clean the liquid container with a damp cloth and dry it carefully. Do not submerse the lower part of the appliance in water or put it in the dishwasher. Do not use aggressive, hard or abrasive cleaning agents or objects. If necessary, the case of the lower part of the appliance can be descaled using diluted lemon juice or vinegar.

Storage

The different appliance parts can be stored nested together.
Simply place the larger strainer insert on the lower appliance section.
Place the smaller strainer insert inside the larger one;
the mains cable can be stored inside the upper insert.
Switch off the appliance and disconnect the mains
cable when not in use. Store the appliance in a clean,
dry place, well out of the reach of children.



Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the retail outlet for free expert disposal.
- Appliances with dangerous defects must be disposed of immediately so that they can no longer be used.
- Appliances must not be disposed of with normal household rubbish (to protect the environment)!

2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	

102.013 / 03.12

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:

Hotz Service Center
Im Eschle 5
D-78224 Singen

phone / fax +49 (0) 7731 8851 82
mobil +49 (0)172 747 5267
E-Mail: info@hotz-service-center.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STÖCKLI